

IDENTITÀ GOLOSE

PROGRAMMA 2010

MiCo Milano Congressi

Domenica 31 gennaio

AUDITORIUM Il Lusso della Semplicità

- 11.00 **Davide Oldani** POP. La nuova grande cucina italiana
11.40 **Luigi Taglienti** a spasso nel territorio
12.20 **Antonino Cannavacciuolo e Eugenio Pol** pane, amore e fantasia...

13.00 *pausa*

- 15.00 **Massimiliano e Raffaele Alajmo** sala da cucina
15.40 **Andrea Berton** sapori primari
16.20 **Paco Morales** artigianato e tecnica
17.00 **Mauro Uliassi** il pesce e la selvaggina
17.40 **Denis Martin** 26 piatti = 26 immagini concettuali
18.30 **Luca Gardini** gli abbinamenti cibo-vino secondo Luca Gardini

SALA BIANCA Identità di Olio

- 10.30 **Ilario Vinciguerra** e il risotto all'extra vergine
11.30 **Emanuele Scarello e Fabrizio Nonis** e i condimenti da carne
12.30 **Mattia Pariani, Igor Macchia e Corrado Assenza** gli oli di nocciola, pistacchio e pinoli

13.30 *pausa*

- 15.00 **Josean Martinez Alija** sensazioni con l'olio d'oliva
16.00 **Andrea Mattei** primi piatti all'olio extra vergine
17.00 **Giancarlo Timballo e Luca Landi**, i gelati all'olio e alle olive
18.00 **Franco Aliberti** l'olio in pasticceria

Martedì 2 febbraio

AUDITORIUM L'Emilia Romagna e la Slovenia

- 10.00 **Stefano Ciotti**, il soffritto: punto di partenza della mia cucina creativa
10.40 **Alberto Faccani** pesci sott'acqua: la cucina sottovuoto applicata alla cucina di pesce della riviera
11.20 **Igles Corelli** dentro e fuori l'anguilla
12.00 **Valentino Marcattili e Massimo Bottura** da Bergese al Dr.House

13.00 *pausa*

- 14.40 **Filippo Chiappini Dattilo** la mia cucina tra tradizione e innovazione
15.20 **Tomaz Kavcic** legno...l'inizio...
16.00 **Vesna e Gašper Čarman** double minus is plus, ritorno alla primordialità
16.40 **Ana Ros** l'acqua e il suo (in)canto
17.20 **Janez Bratovž** riscoprendo i sapori della mia infanzia
18.00 evento Slovenia di chiusura congresso aperto a tutti i partecipanti

SALA BIANCA le nuove frontiere della pasticceria a cura dell'École du Grand Chocolat - Valrhona

- 10.30 **Frederic Bau** e la pâtisserie raisonnée: l'evoluzione della pasticceria moderna

13.00 *pausa*

- 14.30 **Frederic Bau** il lusso della semplicità secondo Frédéric Bau
15.30 **Gianluca Fusto** il lusso della semplicità secondo Gianluca Fusto
16.30 **Thierry Bridron** il lusso della semplicità secondo Thierry Bridron

Lunedì 1 febbraio

AUDITORIUM Il Lusso della Semplicità

- 10.00 **Salvatore Tassa** profumi della terra
10.40 **Alex Gares** la nuova cucina indiana
11.20 **Massimo Bottura** tutte le lingue del mondo
12.00 **Alain Ducasse e Franck Cerutti** la grande cucina del Louis XV

13.00 *pausa*

- 15.00 **Gennaro Esposito** l'assoluto della pasta
15.40 **Manolo De La Osa** radici maneghe
16.20 **Daniel Patterson** la Nuova California: pionierismi intorno alla cucina locale
17.00 **Enrico Crippa** complementi di pasta
17.40 **Alvin Leung** X-treme Chinese in versione italiana
18.20 **Corrado Assenza** il lusso?...semplicità reale

SALA BIANCA Identità di Pasta

- 10.00 **Elio Sironi** la pasta - teorie sui metodi di cottura
11.00 **Alfonso Caputo** trafilare la pasta fatta in casa
12.00 **Peter Brunel** reidratazione di una pasta secca e...

13.00 *pausa*

- 14.30 **Niko Romito** la pasta e le farine di montagna
15.30 **Moreno Cedroni** la pasta saltata a freddo
16.30 **Pino Cuttaia** pasta al pesce
17.30 **Alberto Bettini** paste al tartufo nero
18.30 **Filippo Gozzoli e Galileo Reposo** il doppio volto della pasta: classico e dolce